Alimentos y cocina son pura química

Autores

Diego Alejandro Mora Rojas, Liliam Alexandra Palomeque Forero, Carlos Alberto Fuentemayor Bobadilla

Sinopsis

¿Te has preguntado qué hay en los alimentos para que nos generen tantas sensaciones?, ¿por qué la leche se siente cremosa?, ¿o cuáles son las sustancias responsables del sabor ácido? Piensa en la presentación de los alimentos que consumes, ¿sabes por qué la gelatina o la cuajada no son tan sólidas como la panela o el merengue?, ¿o qué hay en la crema pastelera para que mantenga la firmeza y no se derrame como un líquido? Estas y otras preguntas las podrás responder mientras haces las actividades de esta cartilla, por medio de las cuales podrás aprender sobre conceptos químicos. Esta cartilla está dirigida a estudiantes de secundaria de zonas rurales, pero puede ser adaptada para usarse en otro tipo de instituciones educativas. El material didáctico fue el resultado de una investigación cualitativa de tipo acción participativa, a través de la cual se recuperaron los aportes de pares académicos, docentes, estudiantes y sus familias.



E-Book

Año de publicación: 2026

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

Tamaño: 57.8 Megabytes (MB)

Número absoluto de páginas: 109 Páginas

ISBN13: 9786285032509

DM

Sobre el autor

Diego Alejandro Mora Rojas

Palabras clave

Química de los alimentos; Sensaciones en alimentos; Propiedades químicas; Educación secundaria; Material didáctico; Zonas rurales; Actividades educativas; Ciencia y cocina

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

LP

Liliam Alexandra Palomeque Forero

CF

Carlos Alberto Fuentemayor Bobadilla

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen